Conheça o que há de mais

moderno para o setor de panificação

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO CONTRA ACIDENTE EM CILINDRO DE PADARIA E PASTELARIA

Seja bem-vindo à i9dade

Somos uma empresa de tecnologia inventiva, voltada para criação e desenvolvimento de equipamentos, métodos e novas tecnologias, voltadas para melhorias e aperfeiçoamento para se chegar a uma padaria ideal, com maior facilidade operacional, mais econômica e segura para trabalhar.
Neste manual voce encontrará todas as informações para uma perfeita instalação e funcionamento do Equipamento de Proteção Contra Acidente em Cilindro de Padaria e Pastelaria

CONHEÇA A EMPRESA

A “i9dade” é uma organização especializada na criação e desenvolvimento de inovações e tecnologia inventiva para a INDÚSTRIA PANIFICADORA, transferindo estas tecnologias patenteadas para empresas produtoras de equipamentos, mediante pagamento de royalties por meio de contrato de autorização (modelo do INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial).

O empreendimento é formado por uma equipe de inventores independentes, técnicos em automação, mecânica, elétrica e outras especializações voltadas para criação, pesquisa e desenvolvimento de novas tecnologias.

Tendo como foco principal a indústria panificadora, são muitos os projetos e modernizações direcionadas para uma padaria ideal, objetivando automatização e a higienização dos produtos, voltadas para uma produção que se enquadre na sustentabilidade.

É importante, ressaltar que a empresa não fabrica os projetos desenvolvidos, e sim toda produção é feita por empresas interessadas em contratar as tecnologias desenvolvidas.

O empreendimento recebe orientação assistida pela Tec Campos Incubadora, instalada no Campus da UENF - Universidade Estadual do Norte Fluminense com subsídios da FAPERJ – Fundação Carlos Chagas Filho de Apoio a Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro – na área de C&T fluminense, com aporte financeiro não reembolsável para pesquisas, desenvolvimentos e a construção de protótipos dos projetos desenvolvidos.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO CONTRA ACIDENTE EM CILINDRO DE PADARIA E PASTELARIA

EQUIPAMENTO CRIADO PARA EVITAR ACIDENTES

Fácil colocação nos cilindros
Em conformidade com a NR 12
Dispensa o uso de energia
Agrega valor ao produto
Agiliza a produção
Aumenta a higienização
Dispensa pulverizar com trigo
Reduz os custos

Foto da rápida colocação

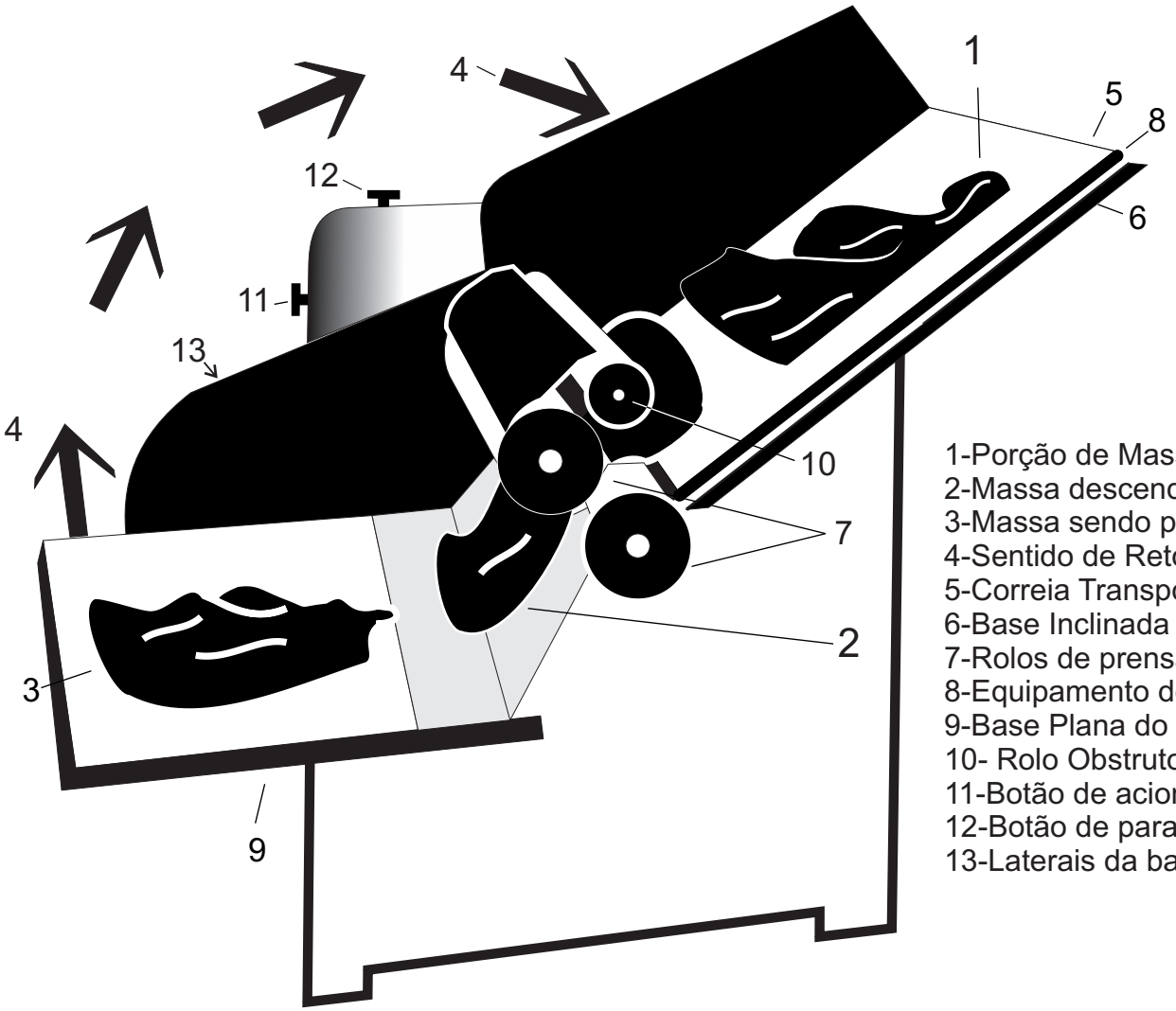
Uma criação desenvolvida para ser adaptada nos cilindros de todas as marcas que existe em sua padaria.

Basta que seja apresentada na hora da compra, a medida de comprimento dos rolos, ou seja, a mesma medida da mesa abaixo da saída da porção de massa cilindrada, no sentido do comprimento dos rolos.

Para que a peça seja montada, seguir as orientações do manual de instrução.

FOTO DO EQUIPAMENTO

ILUSTRAÇÃO DE FUNCIONAMENTO



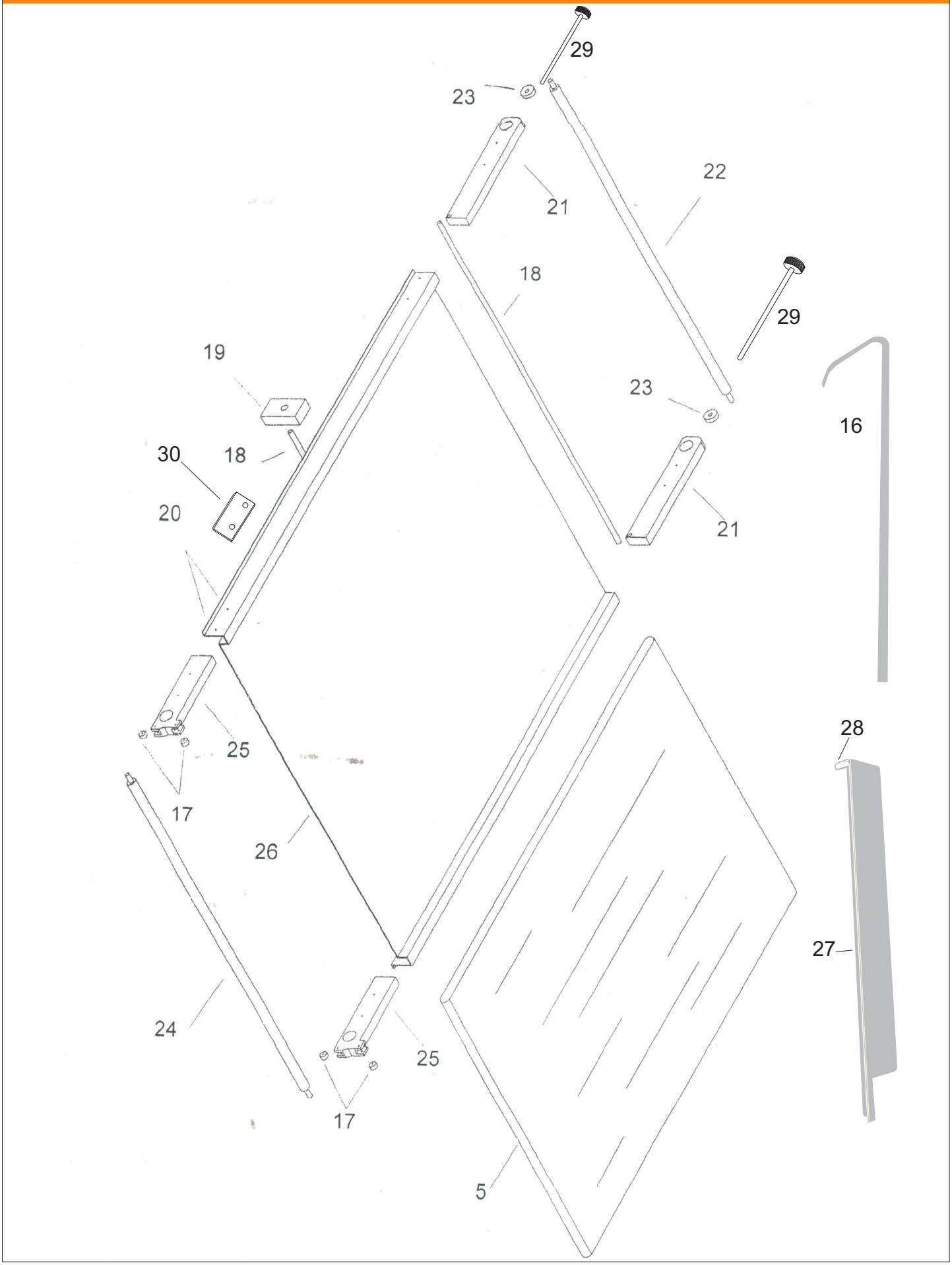
1-Porção de Massa
2-Massa descendo p/ os rolos
3-Massa sendo prensada
4-Sentido de Retorno da massa
5-Correia Transportadora
6-Base Inclinada
7-Rolos de prensagem
8-Equipamento de proteção
9-Base Plana do Cilindro
10- Rolo Obstrutor de segurança
11-Botão de acionamento
12-Botão de parada emergêncial
13-Laterais da base operacional

Quando a massa (1) é jogada na base inclinada (6) do Cilindro Sovador de massas, o padeiro tem que PULVERIZAR A BASE (6) COM TRIGO EM PÓ para que a massa não fique grudada na MÁQUINA, e se a mesma grudar, o padeiro normalmente NÃO DESLIGA A MÁQUINA, prefere dar um leve toque com uma das mãos para fazer a massa (2) descer em direção aos ROLOS PRENSADORES (7). É quando um ACIDENTE acontece esmagando a mão ou os dedos do padeiro entre os rolos (7).

Com o uso deste equipamento (8), colocado em alguns minutos na parte inclinada de qualquer cilindro (6) , quando a massa for jogada, vai encontrar a peça/ESTEIRA TRANSPORTADORA(5), que por estar inclinada, é impulsionada pelo próprio peso da porção de massa (1), sem uso de tração motorizada, descendo suavemente de encontro aos rolos prensadores (7), DISPENSANDO o uso das MÃOS DO PADEIRO para empurrar a massa (2).

RESULTADO - Além de EVITAR QUE ACONTEÇA UM ACIDENTE, não é necessário mais PULVERIZAR COM TRIGO em pó, além de evitar o desperdício de trigo, EVITA o acúmulo de SUJEIRA, NAS CROSTAS que se formam grudadas nos rolos (7) quando é pulverizada, devido ao contato da gordura existente na massa com o trigo em pó que é jogado, eliminando assim a formação de BACTÉRIAS que se desenvolvem nestas CROSTAS, que nem sempre são retiradas durante a nova utilização do cilindro, sendo as crostas ou restos de massa, incorporadas a nova prensagem de massa.

EQUIPAMENTO DESMONTADO



1 - Porção de Massa
2 - Massa descendo p/ os rolos
3 - Massa sendo prensada
4 - Sentido de Retorno da massa
5 - Correia Transportadora
6 - Base Inclinada
7 - Rolos de prensagem
8 - Equipamento de proteção
9 - Base Plana do Cilindro
10 - Rolo Obstrutor de segurança
11 - Botão de acionamento
12 - Botão de parada emergêncial
13 - Laterais da base operacional
14 - Raspador de massa
15 - Chapa lateral externa
16 - Cabo de guarda chuvas
17 - Roldanas de apoio
18 - Eixo de suporte da correia
19 - Trava do guarda chuva e suporte da correia
20 - Parafusos de fixação
21 - Suporte do eixo superior
22 - Eixo Superior
23 - Rolamentos
24 - Eixo Inferior
25 - Suporte do eixo inferior
26 - Chassi do equipamento
27 - Acabamento e proteção da massa
28 - Orelha
29 - Esticador da correa
30 - Fixador do cabo de guarda chuvas
31 - Mola de fixação do acabamento

INSTRUÇÕES

COMO COLOCAR O EQUIPAMENTO EM SEU CILINDRO

Destravar os parafusos de fixação da trava do guarda chuva (19) sem tirar os parafusos, inserindo na ranhura interna, o cabo de guarda chuva (16) deixando-o um pouco folgado de modo que deslize para ajustar a altura necessária e fixação do equipamento no cilindro em sua padaria/pastelaria.
Feita e a colocação nos dois lados, colocar na base inclinada do cilindro (6), verificar a medida correta, de modo que o equipamento fique no máximo um centímetro dos rolos do cilindro (7), feito o mesmo ajuste nos dois lados, ajustar os parafusos de fixação da trava (19) para que o equipamento funcione de modo correto, evitando que o equipamento fique desalinhado ou encostado nos cilindros.

COMO COLOCAR O ACABAMENTO E PROTEÇÃO (27)

Depois de fixado os cabos de guarda chuva e bem travados, retirar o equipamento e iniciar a colocação das abas de acabamento e proteção, retirar os dois esticadores (29) colocar o acabamento com o esticador afixado dentro da orelha (28) reapertar os esticadores até o limite quando foram retirados, de modo que o acabamento e proteção fique preso de cada lado no esticador, antes verificar a medida correta do acabamento, fazendo com que a parte inferior fique embutida na superior no tamanho necessário, não esquecer de apertar o parafuso de travamento existente por dentro da parte inferior.

COMO AJUSTAR A CORREIA

Destravar os parafusos de fixação do suporte (21) ajustar pela roldana do esticador (29) no sentido anti-horário caso a correia (5) estiver muito apertada, dificultando a sua rolagem com a mão, se tiver muito folgada, ajustar do mesmo modo, apertando os esticadores no sentido horário, sem deixar a correia muito apertada, para não dificultar a rolagem com o próprio peso da massa.
Depois de ajustada a correia (5) que deverá trabalhar com uma certa folga, apertar os parafusos de fixação, deixando-os bem apertados, nos dois lados.

COMO TROCAR A CORREIA

Destravar os parafusos de fixação do suporte (21), retirar o suporte do lado direito, bem como o eixo de rolagem (22), colocar a correia com certo cuidado começando pela parte inferior, se tiver muito apertada apresentando certa dificuldade de colocar a correia, retirar o suporte inferior (25) do mesmo modo.
Com a correia colocada envolvendo o chassi, colocar os suportes com seus respectivos eixos do mesmo modo que estava com a correa danificada, afixando os parafusos, deixando-os bem apertados.
Primeiro o suporte (25) se o mesmo foi retirado, logo em seguida o suporte superior (21), ajustando o esticador (29) de modo que a correia deslize suavemente com uma das mãos, não deixando-a muito apertada.

RECOMENDAÇÕES

É aconselhável que o cilindro NÃO FIQUE ESCOSTADO NA PAREDE, pode danificar o equipamento, empenando os esticadores, para isso recomendamos que dois pedaços de madeira sejam colocados no piso da padaria entre os pés do cilindro e a parede, deixando a máquina toda distante uns 5 cms da parede.

LIMPEZA - Recomendamos retirar o EQUIPAMENTO do mesmo modo que está funcionando a cada 60 dias e promover a lavagem do mesmo com um jato dágua, colocando-o após enxugá-lo.

TEC CAMPOS INCUBADORA
www.teccampos.com.br

FAPERJ
Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro

Instituições parceiras Tec Campos

UENF UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE FLUMINENSE

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA RIO DE JANEIRO

FUNDENOR

PRO-IFF

FENORTE

ACIC

Prefeitura CAMPOS MINHA CIDADE, MEU AMOR.

Sistema FIRJAN Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro

SEBRAE RJ

Instituições associadas

UFF UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE

INSTITUTOS SUPERIORES DE ENSINO DO CENSA ISE CENSA

FUNDECAM

Produzido no RJ Rio de Janeiro
Indústria Brasileira

1ª Licenciada para produção
IPM GUARATAIA.com.br

i9dade®
Tecnologia Inventiva
Em DEUS está a nossa força !

www.i9dade.com.br @ contato@i9dade.com.br

Blogger facebook You Tube twitter Linkedin